

ARROZ DE ARCO-ÍRIS

INGREDIENTES

2 copos de arroz

1 cebola grande

1 pimentão

1 lata de milho

1 cenoura

1 batata grande

2 ovos

Alho batido

1 mortadela

Caldo knorr

Azeite de oliva

1 caixa pequena de massa de tomate

2 tomates

Sal

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e agregue a cenoura, tomate, milho, pimentão, caldo knorr, massa de tomate, azeite de oliva, metade da mortadela cortada em cubos e uma pitada de sal.

Deixe fritar por 2 minutos e agregue um pouco de água.

Na mesma panela que foi feito o molho agregue o arroz, coloque um pouco de água se for necessário e cozinhe.

Em uma panela aparte cozinhe as batatas cortadas em rodelas e os dois ovos.

Corte os ovos em rodelas.

Quando estiver pronto o arroz, agregue as batatas e os ovos e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/46951-arroz-de-arco-iris.html>